

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Самарской области
в городе Тольятти
445032, г.Тольятти,
Автозаводский район,
Московский проспект, дом 19
(место составления акта)

“ 28 ” апреля 20 21 г.
(дата составления акта)
15-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя

№ 18-05/106

Самарская область, 445147, Ставропольский район, с.Верхние Белозерки,
По адресу / адресам: ул.Жилина, д.2.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 18-05/106 от 30.03.2021 заместителя руководителя
Управления Роспотребнадзора по Самарской области С.А.Шерстневой
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая,
документарная/выездная)

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя
общеобразовательная школа с.Верхние Белозерки муниципального района Ставропольский
Самарской области.

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество
(последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

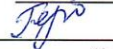
“ 01 ” апреля 20 21 с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 1 ч. 00 мин.
“ 12 ” апреля 20 21 с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 1 ч. 00 мин.
“ 20 ” апреля 20 21 с 14 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 1 ч. 00 мин.
“ 21 ” апреля 20 21 с 10 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 5 ч. 00 мин.
“ 28 ” апреля 20 21 с 14 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 1 ч. 00 мин.

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или
при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 5 рабочих дня / 9 часов
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: в Территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Самарской
области в городе Тольятти
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении
выездной проверки)

Горбункова С.А.  30.03.2021 в 10 час. 30 мин.
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: ведущий специалист-эксперт Тюганова Наталья Юрьевна.

привлечены к проверке: главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Тольятти» Рязанов Дмитрий Дмитриевич, руководитель ИЛЦ Шерстнев Александр Федорович, заведующий отделением, врач по общей гигиене Патрушева Наталья Александровна, помощник врача по общей гигиене Скоробогатова Оксана Михайловна, медицинский регистратор единого окна Ковалева Людмила Николаевна (Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» № РОССРУ.0001.510862 выдан 06 ноября 2014 г. Росаккредитацией, внесен в реестр аккредитованных лиц 20 октября 2014 г.)

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: и.о.директора ГБОУ СОШ с. Верхние Белозерки Горбункова Светлана Александровна.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов:

1. в нарушение п.2.6.1, п.2.6.5 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» умывальные перед обеденным залом не обеспечены горячей водой, не установлены водонагревающие устройства. Ответственным за нарушение является ГБОУ СОШ с. Верхние Белозерки;

2. в нарушение п.2.8.3 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» остекление окон на пищеблоке с нарушенной целостностью стекла. Ответственным за нарушение является ГБОУ СОШ с. Верхние Белозерки.

(с указанием характера нарушений, лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): -

нарушений не выявлено:

При проведении проверки ГБОУ СОШ с. Верхние Белозерки с целью исполнения приказа Роспотребнадзора от 16.10.2020 года №723 «О проведении внеплановых проверок

образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» в соответствии с перечнем вопросов для оценки общеобразовательной организации выявлено следующее:

по адресу: Самарская область, 445147, Ставропольский район, с.Верхние Белозерки, ул.Жилина, д.2:

1) Оценка условий для организации питания:

1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей;

1.2. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим

санитарным нормам и правилам;

- 1.3. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- 1.4. Накрывание на столы осуществляется персоналом;
- 1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи;
- 1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Общая площадь столовой (м ²)	Кол-во оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное кол-во одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин)		Количество функционирующих умывальников уст. Перед входом в столовую
				мин	макс	
51,5	102	0,91	56	20	20	4

Продолжение таблицы:

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Запеканка творожная с крошкой и молоком сгущенным		
Чай с сахаром		

- 2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Количество школьников 1-4 классов обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
В 1-ю смену	В 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
100	0	0	0	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием:

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
Завтраки	Обеды	Завтраки	Обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
100	0	100	0	0	0	0

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия):

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
нет	нет	нет	нет

3. Оценка меню:

- 3.1. Имеется согласованное меню, технологические карты к нему, фактическое меню соответствует согласованному;
- 3.2. Имеются в меню продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами;
- 3.3. Премиумы не используются в меню;
- 3.4. Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню – суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням

цикла – отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл – удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), В2 (мг), йод (мг), селен (мг).

3.5. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.5.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: Запеканка творожная с крошкой и молоком сгущенным – 110 гр., взвешено 3 порции, общая масса составила 364 гр., Чай с сахаром – 160 гр., взвешено 3 порции, общая масса составила 485 гр.;

3.6. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских изделий, запрещенных блюд и продуктов, наличие выпечных изделий, колбасных изделий, фруктов и овощей.

Таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
350	485	344,28	496,89	17,3	0,16	0,23	0,25

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
154,83	207,48	56,54	2,28	3,63	6,25

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
2	15	отсутствуют	отсутствуют	имеются	отсутствуют

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
3	5

Таблица по обедам:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал.)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
-	-	-	-	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Содержание в среднем за	Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)

прием пищи		Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
соли (г)	сахара (г)				
-	-	-	-	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
-	-

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

- 4.1. Пищевое сырье, поступающее на пищеблок соответствует заявленному в контрактной документации;
- 4.2. На момент проверки при визуальном контроле пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, имелась маркировка, сопроводительные документы, соблюдаются условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов;
- 4.3. Ежедневно при поступлении пищевых продуктов на пищеблок ведется журнал бракеража сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Рабочая таблица:

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за посл. мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

5. Приготовление блюд.

- 5.1. На пищеблоке соблюдаются принципы поточности, имеются зоны для сырой и готовой продукции;
- 5.2. Все технологическое оборудование, инвентарь в исправном состоянии, в достаточном количестве и рационально используется для соблюдения регламентированной технологическими картами и технологии приготовления блюд;
- 5.3. Соблюдается технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;
- 5.4. Соблюдается режим обработки яиц в соответствии с действующими нормами и правилами;
- 5.5. Соблюдается обработка овощей и фруктов в соответствии с действующими нормами и правилами;
- 5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное, соблюдается режим мытья и дезинфекции в соответствии с действующими нормами и правилами;
- 5.7. Ведется работа бракеражной комиссии на основании приказа учреждения. Ставятся подписи членов комиссии в журнале бракераж готовой продукции по рекомендуемой форме в соответствии с действующими нормами и правилами;
- 5.8. Суточные пробы хранятся в холодильном оборудовании в соответствии с действующими нормами и правилами. Контроль температуры холодильного оборудования фиксируется в журнале учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с рекомендуемой формой;

5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов точности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

- 6.1. Соблюдаются условия обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами. Обработка проводится ручным способом.
- 6.2. Соблюдается режим обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами.
- 6.3. Персонал обеспечен специальной одеждой;
- 6.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются (отдельный сан.узел с моющими и дезинфицирующими средствами);
- 6.5. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются;
- 6.6. Своевременно и в полном объеме вносится информация в гигиенический журнал сотрудников в соответствии с рекомендуемой формой;
- 6.7. Своевременно и в полном объеме персонал пищеблока прошел периодический медицинский осмотр, вакцинацию, гигиеническое обучение;
- 6.8. Имеется в наличии необходимый запас столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств;

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Условиям обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченности персонала спец. одеждой	Соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению журнала «Здоровье»
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Полноте прохождения м/о персоналом	Наличию необходимых прививок у персонала	Своевременности прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличию информационного стенда
нет	нет	нет	нет	нет

6.10. Ведется родительский (общественный контроль) – в журнале бракеража готовой продукции ставится отметка о качестве готового блюда.

6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Управление Роспотребнадзора по Самарской области
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по
Самарской области в городе Тольятти

(наименование субъекта Российской Федерации)

Предписание
должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор

от 28 апреля 2021

№ 18-05/106

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов: Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа с.Верхние Белозерки муниципального района Ставропольский Самарской области, адрес: Самарская область, 445147, Ставропольский район, с.Верхние Белозерки, ул.Жилина, д.2.

Акт внеплановой проверки № 18-05/106 от 28.04.2021.

(указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей **предлагаю:**

(указать обязательные мероприятия, срок их исполнения)

1. Умывальные раковины перед обеденным залом обеспечить горячей водой в соответствии с требованиями п.2.6.1, п.2.6.5 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Срок исполнения: 09.08.2023.

2. Выполнить остекление окон на пищеблоке из цельного стекла в соответствии с требованиями п.2.8.3 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Срок исполнения: 09.08.2023.

Представить письменный отчет о выполнении предписания № 18-05/106 от 28.04.2021 в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Тольятти ведущему специалисту – эксперту Тюгановой Наталье Юрьевне, г. Тольятти, Московский проспект, 19, кабинет № 58 до 09.08.2023.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на

ГБОУ СОШ с. Верхние Белозерки.

(должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность)

Настоящее предписание может быть обжаловано в порядке, установленном нормами главы 24 Арбитражного процессуального кодекса в 3-месячный срок со дня выдачи.

В соответствии с ч.1 ст.19.5 Кодекса РФ об административных правонарушениях невыполнение в установленный срок законного предписания (постановления, представления, решения) органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

ведущий специалист-эксперт
(должность лица, уполномоченного осуществлять
госсанэпиднадзор)



Тюганова Н.Ю.
(фамилия, имя, отчество)

Копию предписания получил: « 28 » апреля 2021



Горбункова С.А.
(подпись ответственного лица)

Отметка о высылке предписания заказным письмом _____

(число, месяц, год, № квитанции)